


Hjemmelavede hindbærsnitter med marmelade og blomster

16 portioner

 for let øvede Op til 100 Min.

Ingredienser:

Mørdej med vaniljeprikker:

250 g hvedemel
50 g flormelis
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver
150 g smør
¼ dl vand

Hindbærmarmelade:

1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering
80 g lyst rørsukker
250 g frosne hindbær
1 dl vand
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Pynt:

150 g flormelis
vand
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel
Dr. Oetker Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel
spiselige blomster

1 Mørdej med vaniljeprikker:

Bland hvedemel, sukker og bagepulver sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen til konsistensen bliver som rasp, tilsæt Vanilla Paste og saml dejen med vand. Ælt dejen hurtigt sammen, form den til en firkant og tryk den flad. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i mindst 30 min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Rul mørdejen ud på et stykke bagepapir til den er ca. 3 mm tyk, og udstik runde cirkler (ca. ø 8 cm) med en kageudstikker eller et stort glas. Lad der være ca. 2 cm luft imellem hver cirkel. Træk kagerne forsigtigt over på en bageplade. Gentag til du har brugt al dejen.

Bag kagerne midt i ovnen 7-9 min. til de er gyldenbrune. Lad dem køle af på bagepladen.

2 Hindbærmarmelade:

Bland geleringsmidlet i en kop med 1 spsk. af sukkeret.

Hæld hindbær i en gryde sammen med vandet, resten af sukkeret og Vanilla Bean Extract. Kog op under omrøring, indtil bærrerne er møre/går fra hinanden. Tag gryden af varmen og tilsæt geleringsmidlet under omrøring. Kog marmeladen op under omrøring i ca. ½ minut. Stil til afkøling.

3 Samling og pynt:

Saml kagerne to og to med hindbærmarmeladen. Lav en glasur af flormelis og vand (tilsæt 1 tsk. vand ad gangen til konsistensen er passende). Fordel glasuren på kagerne og pynt med krymmel og evt. spiselige blomster inden glasuren tørrer.

